



Lomo en salsa de cebolla con champiñones

- Lomo de cerdo o solomillo 250 gr.
- 1 Cebolla dulce
- 1 Diente de ajo
- 200gr. de Champiñones
- Sal y pimienta
- Nata
- Aceite de oliva virgen extra
- Vino blanco (opcional).

1- Cortamos en dados pequeños o rallamos (según nos guste la textura de la salsa que vamos a hacer) la cebolla y el ajo.

2- Salpimentamos el lomo y doramos en una sartén con aove. Reservamos.

3- En la misma sartén pochamos la cebolla y el ajo.

4- Añadimos los champiñones (previamente los hemos limpiado) cortados en láminas finas. Cocinamos.

(Si vamos a añadir el vino es el momento).

5- Agregamos la nata y cocinamos hasta que se espese un poco. A continuación incorporamos el lomo y lo mantenemos unos minutos. Apagamos y dejamos reposar para que se unan bien los sabores.